

Меню

Van Zogi

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

из дрожжевого теста с сыром «Сулугуни»
400 г **410.-**

ШЕФ-ХАЧАПУРИ

большой хачапури из дрожжевого теста, с большим количеством сыра «Сулугуни» внутри и снаружи
700 г **750.-**

КУБДАРИДZE

сочный открытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из рубленой свинины, в сливочном соусе, с сыром «Сулугуни», спелыми сезонными томатами, кинзой, петрушкой и укропом
400 г **490.-**

КУТАБЫ

• СВИНИНА-ГОВЯДИНА
130 г **170.-**

• БАРАНИНА
130 г **170.-**

ХИТ

• С СЫРОМ И КИНЗОЙ
130 г **140.-**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

традиционный хачапури из дрожжевого теста в виде лодочки, с расплавленным сыром «Сулугуни» и яичным желтком
• КЛАССИЧЕСКИЙ • БОЛЬШОЙ НА ДВОИХ
270 г **330.-** 500 г **540.-**

ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ

из дрожжевого теста, с сыром «Сулугуни», приготовленный на углях
200 г **280.-**

ГВЕЗЕЛИ ПО-ГУРИЙСКИ

из дрожжевого теста, с яйцом, мацони и зеленым луком
350 г **250.-**

ЧЕБУРИДZE

• СВИНИНА-ГОВЯДИНА • БАРАНИНА
200 г **240.-** 200 г **220.-**

СЛОЕННЫЙ ХАЧАПУРИ С АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ И СЫРОМ «СУЛУГУНИ»

из слоеного без дрожжевого теста с сыром «Сулугуни» и ассорти зелени
250 г **330.-**

БУРГЕР ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

две вкуснейшие мини-хачапури по-мегрельски, сочная котлета из свинины и говядины, приготовленная на мангале, сыр «Сулугуни», спелые томаты, листья салат, маринованный лучок и томатный слегка острый соус «Сацебели»
300 г **390.-**

ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ

из дрожжевого теста, с картофелем и сыром
400 г **350.-**

ПЕНОВАНИ ХАЧАПУРИ

из слоеного без дрожжевого теста с сыром «Сулугуни»
250 г **320.-**

ХЛЕБ ШОТИ

хрустящий, горячий Грузинский хлеб в форме лодочки, приготовленный в печи
50 г **35.-**

ЛАВАШ

тонкий, вкусный, идеально подходит ко всем блюдам
50 г **50.-**

ХИНКАЛИ

	ВАРЕННЫЕ	ЖАРЕННЫЕ
С ТЕЛЯТИНОЙ И КИНЗОЙ 85 г (1 штука)	85.- ХИТ	90.-
С БАРАНИНОЙ И КИНЗОЙ 85 г (1 штука)	85.-	90.-
СО СВИНИНОЙ-ГОВЯДИНОЙ И КИНЗОЙ 85 г (1 штука)	85.-	90.-
С СЫРОМ «СУЛУГУНИ» И КИНЗОЙ 90 г (1 штука)	80.-	85.-
С ГРИБАМИ 85 г (1 штука)	90.- ВЕГАН	95.-

Важ!
как вкусно вместе!

СОУСЫ

- САЦЕБЕЛИ
- МАЦОНИ
- ЧЕСНОЧНЫЙ
- МЦВАНИЛИ-ЗЕЛЕНый
- ТКЕМАЛИ

30 г **60.-**

НАРШАРАБ
30 г **100.-**



МАНГАЛ

Все блюда на мангале подаются на лаваше с маринованным луком, гранатом и кинзой

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

200 г **420.-**

ХИТ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

250 г **460.-**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБЕР

240 г **490.-**

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

200 г **1300.-**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

200 г **410.-**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

230 г **490.-**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

200 г **620.-**

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА МАНГАЛЕ

200 г **990.-**

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

шашлыки из свиной шеи, курицы, говяжьей вырезки, сочные свиные ребрышки, люля-кебаб из баранины, свинины и говядины и курицы, приготовленные на мангале овощи и шампиньоны
1660 г **3700.-**

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

томаты, баклажаны, цукини, перец болгарский, соус «Мцванили»
200 г **350.-**

ВЕГАН

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

200 г **350.-**

ВЕГАН

ВЕГАН Блюдо вегетарианской кухни

ГОРЯЧЕЕ

ЧАШУШУЛИ

томленая телятина с томатами и перцем приготовленная в кеци
250 г **480.-**



ЧКМЕРУЛИ

из курицы в сливочном соусе
280 г **480.-**

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

свиная шея, обжаренная с картофельными дольками, свежими томатами, репчатый лук, кинзой и грузинскими специями
260 г **430.-**

ЧАХОХБИЛИ

куриное филе, тушеное с томатами, луком и кинзой
280 г **380.-**



ОРАГУЛИ

филе лосося на подушке из картофеля под сыром «Сулугуни»
250 г **870.-**

ЧАКОНДРИЛИ

тушеная в кеци баранина с овощами под шапкой из теста
550 г **690.-**

ЛОБИО С БЕКОНОМ

из красной фасоли подается с домашними соленьями и беконом
290 г **350.-**

ЦЫПЛЕНОК В ИМБИРНОМ СОУСЕ

с печеным картофелем и кинзой
250 г **390.-**



МЕНЮ
С ФОТОГРАФИЯМИ
ЗДЕСЬ



Острое блюдо

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БАХЧА

свежие томаты, огурцы, редис и зелень прямиком с грядки

340 г **400.-**

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

«Имеретинский», «Сулугуни» копченый и классический, «Чечил» копченый и сливочный, мед

230 г **470.-**

МЖАВЕ

маринованный перец, маринованные огурцы и капуста, соленый чеснок, малосольные огурчики и томаты, свежая зелень

380 г **380.-**

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

бастурма, нежная запеченная буженина, куриный рулет, с острой красной аджикой и отварным языком

200/30 г **770.-**

ГОРДОСТЬ ГРУЗИИ

аджапсаңдали, рулеты из баклажан, ассорти пхали: морковь, свекла, шпинат, фаршированные перчики, сациви

640 г **1490.-**

СЕМГА ПО-БАТУМСКИ

слабой соли семга собственного посола

150 г **600.-**

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

рулеты из запеченных баклажанов с начинкой из грецкого ореха

130 г **440.-**

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

отварной говяжий язык с сливочным грибным жульеном

150 г **480.-**

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЧИКИ

запеченный болгарский перец, с начинкой из грецкого ореха и кинзы

140 г **470.-**

АССОРТИ ПХАЛИ

традиционная грузинская закуска на основе орехов, грузинских специй и трех видов овощей: свеклы, шпината и моркови

150 г **200.-**

АДЖАПСАНДАЛИ

овощное рагу из баклажанов, сладкого перца, кабачков, томатов и зелени

160 г **360.-**

САЦИВИ

жареное на мангале филе цыпленка, под пряным ореховым соусом

200 г **320.-**

ВЕГАН

ВЕГАН

САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

спелые томаты, огурцы, лук, кинза с заправкой на выбор: ореховая, мацони, кахетинское масло

200 г **280.-**

САЛАТ «ЦЕЗАРИДЗЕ»

популярный салат на грузинский лад, с куриным шашлыком, сыром «Сулугуни», листьями салата, слоеными хачапури Пеновани и вкуснейшим соусом, посыпается грецкими орехами

180 г **350.-**

САЛАТ С ТОМАТАМИ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ТЫКВОЙ

тыква, сегменты апельсина, листья салата, вяленые томаты, томаты черри, растительное масло

180 г **380.-**

КАТМИС-САЛАТ

с копченой куриной грудкой, грибами, копченым сыром «Сулугуни» в сливках, листом салата, луком и томатами черри

200 г **390.-**

САЛАТ С КАБАЧКОМ ГРИЛЬ И КОПЧЕНЫМ «СУЛУГУНИ»

сочные листья салата, кабачки, сыр «Сулугуни» копченый, соус «Мцванили», томаты черри, перец болгарский

180 г **390.-**

САЛАТ «КАВКАЗКИЙ»

отварной говяжий язык со сладким перцем, томатами, маринованными огурцами, репчатым луком, имеретинским сыром, перцем чили и соусом «Мцванили»

220 г **410.-**

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СОУСОМ «ЧИЛИ»

кусочки обжаренных баклажанов со свежими томатами, зеленью, сладким соусом чили и кунжутным маслом, сливочным сыром «Сулугуни», кунжутном и семечками подсолнечника

180 г **390.-**

САЛАТ «СУХУМСКИЙ»

слабосоленая семга с сочными листьями салата, запеченным картофелем, имеретинским сыром в сочетании с гранатовым соусом

180 г **530.-**

ВЕГАН

ХИТ

ВЕГАН

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩИ С СЫРОМ «СУЛУГУНИ», ЗАПЕЧЕННЫЕ В КЕЦИ

баклажаны, кабачки, томаты под сыром «Сулугуни»

200 г **380.-**

ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ «СУЛУГУНИ», ЗАПЕЧЕННЫЕ В КЕЦИ

отборные шампиньоны запекаются в сливках под сыром «Сулугуни» в кеци, украшаются свежей кинзой и зернами граната

200 г **340.-**

ЖАРЕННЫЙ СЫР «СУЛУГУНИ» С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ

сыр «Сулугуни» в панировке с конфитюром из лука

150 г **270.-**

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

традиционное грузинское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясным фаршем из баранины, рисом и грузинскими специями

160 г **550.-**

Особенно вкусно с соусом

«Мацони»

ДЕСЕРТЫ

МАЦОНИ С ЕЖЕВИКОЙ

медом и грецким орехом

150 г **190.-**

ПАХЛАВА С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХАМИ

120 г **290.-**

АССОРТИ К ЧАЮ

варенье, орешки с вареной сгущенкой, пахлава, шоколадная колбаска, печенье с миндалем, медовик со сметанным кремом

365 г **560.-**

ВЕГАН

Блюдо вегетарианской кухни

СУПЫ

ГРИБНОЙ КРЕМ СУП

из шампиньонов с нежной текстурой

250 г **310.-**

ХИТ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП

с копченым сыром чечил, веточкой зелени и кахетинским маслом

250 г **310.-**

ХИТ

СУП «ХАРЧО»

из молодой телятины, по-грузински густой и наваристый

250 г **310.-**



ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

на наваристом бульоне с лососем, со свежей зеленью и томатами

250 г **350.-**

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Не просто солянка, а Вах, какая солянка! наваристый грузинский суп с томатами, томленой телятиной и грузинскими специями

250 г **350.-**

Не просто солянка

а Вах, какая!
солянка

ГАРНИРЫ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

150 г **180.-**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г **180.-**

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

150 г **180.-**

РИС С ОВОЩАМИ

120 г **160.-**



Острое блюдо

NEW